

# NOLTE

BIO - BRAUEREI UND BRENNEREI

## Ein Blick in die Geschichte

**11. Januar 1906** - Marie & Karl Nolte eröffnen den "Gasthof zur Krone" • **1951** - Mary & Johannes Nolte übernehmen die Gaststätte • **1984** - Hannelore & Hans-Walter Nolte führen den Betrieb weiter • **1993** - Inbetriebnahme der Brauerei • **1999** - Die Brennerei wird installiert • **2011** - Zum ersten Mal werden wir durch den DEHOGA & das niedersächsische Landwirtschaftsministerium für unsere regionale Ausrichtung ausgezeichnet • **2011** - Rod González, Bassist der Ärzte, tritt erstmalig mit seinem Nebenprojekt Más Shake bei uns auf • **2013** - Seit diesem Jahr sind wir in der englischen & amerikanischen Ausgabe des Lonley Planet gelistet • **2018** - Wir werden in den Slow Food-Genussführer aufgenommen • **2020** - Erneute Listung von Slow Food & Bio-Zertifizierung unseres Bieres • **2021** - Unsere Zukunftsvision Nolte2030 ist geboren und wir arbeiten mit der HafenCity Uni Hamburg zusammen • **2022** - Wir führen die 4-Tage-Arbeitswoche ein

## Unsere Lieferanten aus der Region

Landschlachterei Sander, Neetze: Schwein und Rind • Landschlachterei Hermann Meyer, Behringen: Heidschnucke • Wildspezialitäten Claas Bautsch, Welle / Nordheide: Hirsch und Reh • Neuland-Schlachterei Hiestermann, Hermannsburg: Geflügel • Bauernhof Menke, Hanstedt: Freiland-Eier • Spargelhof Biermann, Embsen: Spargel • Landwirt Fam. Müller, Tellmer: Kartoffeln • Carolas Gemüse & Frucht-Lieferservice, Brietlingen: Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Champignons etc. • Gemüsebau Oliver Gade, Bardowick: Grünkohl • Hof Weitenfeld, Vorderhagen: Sahne, Fassbutter, Käse, Joghurt • Godehus, Lüneburg: Mehl und Malzbier • Beef & Basics, Jelmstorf: vegane Bratwurst, Ketchup und Mayonnaise • Imker I. Müller, Tellmer: Honig • Lünebohne e.V. / Avenir, Lüneburg: Lünebohne-Filterkaffee (Ruanda-Premiumkaffee, Fairtrade) • Karacho Kaffee, Lüneburg • Espresso-Bohnen (Fairtrade) • Samowar Tea and Records, Lüneburg: Lüneburger Tee-Spezialitäten • Bäckerei Hesse, Lüneburg: Brot, Torten, Blechkuchen • Der Dinkelmeister, Embsen: Paniermehl • Bauernhof Lübberstedt, Salzhausen: Bier-Eiscreme sowie alle sonstigen Eissorten • Mosterei Günther, Bleckede: Rhabarbertrunk, Johannisbeernektar, naturtrüber Apfelsaft • Nolte: Treberbrot, Biersenf, Brauhausfritten u.v.m.

## Saisonales

Spargelcrèmesuppe<sup>a</sup> • 7,50 €

Portion Spargel vom Spargelhof Biermann • Salzkartoffeln vom Hof Müller • zerlassene Butter<sup>a</sup> vom Hof Weitenfeld sowie ...

... nix weiter • 22,50 €

... Katenrauschschinken vom Landschlachter Sander | Neetze • 27,90 €

... ein Schweineschnitzel, ebenfalls vom Landschlachter Sander • 29,90 €

## Aufheizen

Selbstgebackenes Treberbrot<sup>b1</sup> • Schmalz<sup>1,3</sup> • 7,00 €

Gulaschsuppe mit Rindfleisch • Treberbrot<sup>b1</sup> • 6,20 €



# NOLTE

BIO - BRAUEREI UND BRENNEREI

## Hauptguss

Brauhausalat • großer gemischter Salat • Streifen vom gebratenen Neuland-  
Putenbrustfilet • geröstetes Braumalz • Champignons • Treberbrot<sup>b,1</sup> •  
Brauhausdressing<sup>a,c,f,g,4</sup> • 16,50 €

Behringer Heidschnuckenbraten aus der Keule • Bratenjus • grüne Bohnen<sup>a</sup> •  
Preiselbeeren • Pilze • Salzkartoffeln • 25,90 €

Behringer Heidschnucken-Knipp<sup>b</sup> • Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> • Gewürzgurke<sup>d,5</sup> • 17,50 €  
Brauhauspfanne • Neuland-Putensteak • Schweinefilet • Kräuterbutter<sup>a</sup> •  
grüne Bohnen • Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> • 22,90 €

Knusprig gebratene Schweinshaxe • Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> • Sauerkraut<sup>1</sup> • 20,90 €

Malzschnitzel • mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel<sup>b,c</sup> • herb-würzige  
Zwiebel-Bier-Sauce • Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> • gemischter Beilagensalat<sup>a,c,f,g,4</sup> • 19,90 €

Jägerschnitzel • mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel<sup>b,c</sup> • Champignon-  
Rahmsauce<sup>a</sup> • Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> • kleiner gemischter Beilagensalat<sup>a,c,f,g,4</sup> • 19,90 €

Nolte-Burger • Rinderbraten zwischen Treberbrot<sup>b,1</sup> • bestrichen mit einer  
Brauhaus-Burger-Sauce<sup>a,c,d,f,g,4</sup> • belegt mit Salat, Gurke, Tomate, roten  
Zwiebeln • Brauhausfritten • 19,90 €

Brauhaus-Rinderroulade • gefüllt mit Gurke, Speck<sup>1,3</sup> und Biersenf •  
Salzkartoffeln • grüne Bohnen • 19,50 €

Gebratene Rinderleber • Zwiebeln • Apfelmus<sup>1</sup> • Stampfkartoffeln<sup>a</sup> • 17,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch<sup>3</sup> • Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> • Remouladensauce<sup>a,c,f,g,4</sup> • 16,50 €

Brauhaus-Bratwurst<sup>b,d,f,1,3</sup> • exklusiv von der Landschlachtereier Sander hergestellt;  
das Wurstbrät ist mit unserem Bio-Braumalz vermengt • Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> •  
Sauerkraut • Senf<sup>f</sup> • 16,90 €

Vegane Seitanroulade • gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Räuchertofu<sup>8</sup> und Bier-  
senf<sup>d</sup> • vegane Soße auf Tomatenbasis • Salzkartoffeln • Bohnen • 16,90 €

Vegetarische Currywurst auf Erbsen- und Pilzbasis • hausgemachte  
Brauhausfritten • 12,90 €

Portion gebackene Champignons<sup>b</sup> • hausgemachte Gemüsemalzfrikadelle<sup>b</sup> •  
Knoblauchcrème • Salatbeilage<sup>a,c,f,g,4</sup> • Treberbrot<sup>b,1</sup> • 13,90 €

Portion Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> oder hausgemachte Brauhausfritten • 6,50 €

Portion Ketchup<sup>d,f</sup> oder Mayonnaise<sup>6</sup> • 1,00 €

## Für die Lütten

Kinderteller "Käpt'n Blaubär"<sup>1,3</sup> : Drei  
Fischstäbchen<sup>b,c</sup> • Brauhausfritten mit  
Ketchup<sup>d,f</sup> • ein kleiner Eisbecher<sup>a,c</sup> •  
8,00 €

Kinderteller "Biene Maja" : kleines  
Schweineschnitzel<sup>b,c</sup> • Brauhausfritten  
mit Ketchup<sup>d,f</sup> • angeschwenkte Möhren<sup>c</sup>  
• ein kleiner Eisbecher<sup>a,c</sup> • 8,00 €

Piranteller : der Teller zum Entern  
von Muttis und Papas Teller • 0,00 €

## Nachguss

Bierwaffel<sup>a,b</sup> • Kugel Vanille-Eiscreme<sup>a,c</sup> •  
marinierte Honig-Malz-Kirschen •  
Sahne • 10,00 €

Brauhausbecher : Zwei Kugeln Bier-Eis-  
crème<sup>a,c</sup> • hergestellt aus unserem  
dunklen Bier - darüber Malzschnaps  
und Sahne<sup>a</sup> • 8,40 €

Eis und heiß : Zwei Kugeln Vanille-Eis-  
crème<sup>a,c</sup> • mit heißen Kirschen und  
Sahne<sup>a</sup> • 8,40 €

Allergene: a) Milch und Lactose b) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut)

c) Eier d) Senf e) Nüsse f) Sellerie g) Soja

Zusatzstoffe: 1) Antioxidationsmittel 2) Konservierungsstoffe 3) Nitrtripökalsalz 4) Farbstoff 5) Süßungsmittel

6) Phosphat

Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer • 11.2023

